




Сертификация продуктов
питания для экспорта  в
Турцию

Безопасность пищевой продукции в Турции. Законодательство



Вопрос о безопасности пищевой продукции в Турции приравнен к вопросу

национальной безопасности

Защита потребителя

это совокупность различных контрольных механизмов, призванных помочь потребителю в ситуациях, когда контакт с коммерческим профессионалом чреват для него наступлением нежелательных последствий

Нормативные акты:

Общий кодекс охраны здоровья УНК 1930

Декрет-закон о пищевых продуктах № 560 1995

Турецкий пищевой кодекс 1996 попытка гармонизации с законодательством ЕС

Положение о производстве, потреблении и инспекции пищевых продуктов 1998 – регламент ЕС 93/99/ЕЕС и регламент ЕС 93/43/ЕЕС о гигиене

Закон о пищевых продуктах № 5179 2004

Закон о ветеринарных услугах, здоровье сельхоз культур, продовольствию и кормах № 5996

Принципы оценки безопасности пищевой продукции



Принцип 1



Анализ риска

риска

- Оценка риска
- Управление рисками
- Информирование о рисках

Принцип 2



Меры предосторожности

- Компетентный выбор в отношении пищи и воды
- Предотвращение введения в заблуждение

Принцип 3



Прослеживаемость

- Контроль на всех этапах производства продукции от закупки сырья до размещения в розничной торговле

Принцип 4



Прозрачность

- Изменения законодательства требуют проведения открытых консультаций с общественностью

Что относится и не относится к пищевой продукции?

ОТНОСИТСЯ



Все, что предназначено для употребления человеком в пищу



Напитки



Жевательная резинка



Вода



БАДы*

НЕ относится



Кормовые средства для животных



Живые животные



Растения до сбора урожая



Лекарственные средства*



Косметические средства*



Табак и табачные изделия*



Наркотические и психотропные вещества

Согласно нормам
законодательства:



пищевые продукты — это все вещества или продукция, которые предназначены для употребления человеком в пищу в переработанном, частично переработанном или не переработанном виде.

**НЕ НАРУШАЯ ПРИНЦИП
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ**

Санитарно-гигиенические требования

Базовые санитарно-гигиенические положения:

1

Первоначальная ответственность – на производителях пищевых продуктов, обеспечение на всей пищевой цепочке.

2

Соблюдение процедур HACCP – Hazards Analysis and Critical Control Points и внедрение на производстве Руководства по контролю за качеством продукции (поэтапные

3

Гигиенические требования для сырья: защита от всех видов загрязнения.

4

Гигиенические требования для оборудования

5

Гигиенические требования в системе хранения готовой продукции, оптовой и розничной торговли





Структура управления обеспечением качества продукции

Министерство сельского хозяйства и сельских дел

**Турецкий институт стандартов
Турецкий патентный институт**

**Заместитель министра внешней торговли
Заместитель министра гос планирования**

ТУРЕЦКОЕ
АГЕНТСТВО
по аккредитации

TURKAK



Документы необходимые для экспорта

Базовые группы
документов:

1

Контрольный сертификат

Выдается Министерством сельского хозяйства на основе протоколов испытаний аккредитованной лаборатории и справки о составе продукта

2

Сертификат здоровья Сертификат происхождения FSC сертификат

Выдаются государственными органами страны-производителя

3

Коммерческий инвойс

Декларация соответствия

4

Документ о соблюдении надлежащей гигиенической практики

5

Фитосанитарный и/или ветеринарный сертификаты



Закон 5996/2010, Закон о техническом контроле №4703

Пример оценки
соответствия:
мороженое



Группы
параметров
испытаний:

1

показатели пищевой
ценности продукта

2

Микробиологические
показатели: сальмонелл
а, листерия, эшерихия
коли, дрожжи и плесень

3

наличие
токсичных/недопусти
мых веществ
(диоксины)

4

Афлатоксин М1

5

исследование пищевых и
ароматических
добавок, красителей



Надзор и контроль

При прохождении
таможенных формальностей:

- Проверка и верификация документов безопасности и соответствия, меры попартийного контроля
- Меры фито-санитарного контроля
- Экспресс-тесты
- Выявление нарушений – задержание груза и отправка на склад СВХ
- Дальнейшие меры контроля – вся цепочка реализации продукции в Турции

Выход экспортера на рынок: понятия и определения



Выпуск на рынок - поставка продукции для распространения, потребления или использования **на** рынке ЕС



Импортер - физическое/юридическое лицо в ЕС, которое размещает продукцию из третьей страны на рынке ЕС



Размещение на рынке - первый выпуск коммерческой партии продукции на рынок



Дистрибьютор - физическое/юридическое лицо в цепочке поставок, выпускающее продукцию на рынок



Изготовитель - физическое/юридическое лицо, которое производит продукцию и реализует её под своим именем/товарным знаком



Оценка соответствия - процесс подтверждения выполнения требований ЕС к продукции



Уполномоченный представитель - физическое/юридическое лицо в ЕС, которое получило письменное поручение изготовителя действовать от его имени



Орган по оценке соответствия - авторизованный/нотификационный орган, осуществляющий деятельность по оценке соответствия продукции (испытания, экспертиза документов, последующий контроль).

Этапы оценки безопасности и соответствия

1



Определение Регламентов, Директив и стандартов
идентификация

2



Назначение **Уполномоченного представителя**

3



Предварительный аудит документации производителя на сертифицируемую продукцию и систему менеджмента качества

4



Подбор лаборатории для **проведения испытаний**

5



Испытания и анализ соответствия продукции, подготовка **Информационного файла**

6



Проект **Декларации** соответствия ЕС (после положительного заключения по соответствию)

Документация на продукцию

- Описание продукции
- Краткое описание технологии производства
- Доказательная документация по соблюдению «надлежащей гигиенической практики на производстве/первичных производствах»
- Аналитическая справка (данные по сырью с источниками его получения – поставщиками и первичными производствами)
- Документы предприятия по мерам обеспечения контроля качества сырья и конечной продукции
- Данные по упаковке

Информационный файл 

Основы безопасности пищевой упаковки

Активные и интеллектуальные материалы: изготовлены таким образом, чтобы их компоненты **не проникали** в пищевые продукты в количестве, которое может:



представлять угрозу здоровью человека



вызывать недопустимые изменения в составе продукта



вызывать ухудшение органолептических свойств продукта

Принципы:

- **Отслеживаемость** материалов и изделий: возможность идентифицировать предприятия, с которых и на которые они поставляются.
- **Сопроводительная документация** (протоколы испытаний и Декларация соответствия)
- Испытания материалов и изделий - в уполномоченном органе в ЕС.
- Наличие Информационного файла

Наши контакты:

+79857602637 WA

+37257705788

Keest.consult@gmail.com